KIKKOMAN

Suklaa-soijakohokas ja chilibanaanit

kokonaisaika **345 min** **20 min** esivalmistelut **25 min** valmistus **300 min** jäähdyttäminen

Ravintosisältö (per annos):
2.188 kJ / 522 kcal

AINEKSET

4 annosta

Kohokas

100 g	tummaa suklaata
100 g	voita
1	kananmuna
1	munankeltuainen
3 rkl	sokeria
3 rkl	vehnäjauhoja
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Banaanit

50 g	sokeria
1	appelsiinin (mehu)
1	tuore punainen chilipaprika, josta on poistettu siemenet
2	banaania

Koristeeksi

	ripaus tuoretta sitruunamelissaa

VALMISTUS

Vaihe 1

Sekoita munat, keltuaiset sekä sokeri varovasti vatkaimella.

Vaihe 2

Sekoita joukkoon jauhot, Kikkoman Makea -soijakastike sekä suklaaseos. Annostele silikonisiin kohokasvuokiin.

Vaihe 3

Jätä jäähtymään noin 5 tunniksi. Kuumenna uuni 200 asteeseen ja paista kohokkaita 12 - 15 minuuttia, kunnes ne kohoavat hieman.

Vaihe 4

Sillä välin kun kohokkaat ovat uunissa, kuumenna sokeria pannulla. Kun sokeri on karamellisoitunut hieman, lisää joukkoon appelsiinimehu. Lisää tämän jälkeen hienonnettu chili sekä kuutioidut banaanit ja paista.

Vaihe 5

Ennen tarjoilua anna kohokkaiden seistä 1 - 2 minuuttia. Kumoa kohokkaat varovasti lautasille, asettele viereen paistetut banaanit ja koristele sitruunamelissalla.